

CAP. 13 Macro - aireación

VENTURI VINICAS

DEFINICION

El Venturi - Vinicas es un dispositivo tubular de acero inoxidable 316 L, grado alimenticio y forma de "T" que permite la inyección de aire en el vino durante los ciclos de remontaje. El principal objetivo es asegurar el buen desarrollo y finalización de las fermentaciones alcohólicas, favoreciendo además una estructuración temprana de polifenoles.

El Venturi es una herramienta que permite integrar de manera eficiente una cantidad constante de aire durante los ciclos de remontajes. Esta incorporación de aire es más eficiente que un remontaje abierto. Con el Venturi el oxígeno se integra al vino siendo un elemento determinante en la estructuración polifenólica y fijación de color en las primeras etapas de la fermentación.

En un remontaje abierto se liberan compuestos azufrados, gas carbónico y aromas del vino; El Venturi en cambio previene la producción de compuestos azufrados mejorando la eficiencia en el uso de los nutrientes por la levadura.

INTERES ENOLOGICO

Las fermentaciones se desarrollan de buena forma cuando la levadura esta en un medio ambiente propicio que cubre sus necesidades fisiológicas. Los aportes nutricionales y las adiciones de productos enológicos de carácter preventivo (Cortezas de levadura, vitaminas...) disminuyen los riesgos de ralentización y paralizaciones. Sin embargo la levadura también necesita aire para su desarrollo ya que es un organismo que se comporta como anaerobio facultativo. Así, la presencia de fracciones de oxígeno durante esta etapa favorece el trabajo de la levadura, participando de manera importante en la estructuración y polimerización de complejo antociano/tanino.

En fermentación de tintos la alta concentración de polifenoles mas la saturación de gas carbónico crean condiciones muy reductivas en los vinos que los protegen de la oxidación.

Principales funciones

- Finalización de fermentaciones seguras.
- Reducción de producción de compuestos azufrados.
- Estabilización polifenolica precoz.
- Termino de fermentaciones con vinos mas limpios favoreciendo su clarificación.
- Prepara al vino para aprovechar al máximo la micro oxigenación.

MODO DE EMPLEO

Conectar el Venturi en el circuito de remontaje abierto siempre después de la bomba, ya que la succión de aire depende de la velocidad del flujo y no de la fuerza de succión que genera la bomba.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- 100% acero inoxidable 316 L, grado alimenticio.
- Conexiones americanas DIN 50. Entrada macho (Hilo), Salida hembra (Tuerca y racor).
- Válvula de pie (Sapo), metálica 1_ Pulgadas (Opcional).

Asesoría Técnica: Jeff Mc.Cord Stavin USA. Phd U. Davis y Vinicas S.A, Dpto. Desarrollo Técnico.